

MAISON PAILLOT

Boucherie – Charcuterie

Epicerie fine – Traiteur

Cave à vin Saint Vincent

14 Place de l'hôtel de Ville

89310 NOYERS SUR SEREIN

Tél : +33 (0)3.86.82.82.16

www.maison-paillot.com

compta@maison-paillot.com

LA CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE

TARIF 2023

Vos commandes pourront être récupérées à notre boutique jusqu'à 15H

Le Dimanche 24 et Le Dimanche 31 décembre 2023

La boutique sera fermée lundi 25 décembre et lundi 1^{er} janvier 2024

L'apéritif

| | | |
|---|-----------------------|-------|
| Feuilletés assortis (Farce fine au boudin blanc trompettes et boudin noir, farce rascasse et saumon, saucisses de Francfort) | 4 pièces par personne | 3€ |
| Mini quiche, mini pizza, tartes aux légumes et tartes aux oignons | L'unité | 0.90€ |
| Pain surprise (mousse de saumon fumé et mousse de canard soit pour 4 à 6 personnes) | 100gr/personne | 3.5€ |
| Mini bouchées d'escargots (15gr) | L'unité | 1€ |
| Gougères (100gr) | 5 pièces/personne | 1.95€ |

La Charcuterie Fine

| | | |
|---|-------------|--------|
| Pâté en croute Richelieu (viande de lapin, ris de veau et trompettes) | Le kg | 30.50€ |
| Pâté en croute Richelieu (viande de volaille fermière et pistache) | Le kg | 30.50€ |
| Pâté en croute (viande de porc, de veau et pistaches) | Le kg | 26.50€ |
| Caille farcie au ris de veau | L'unité | 12.50€ |
| Boudin blanc aux trompettes | Le kg | 23.10€ |
| Boudin blanc aux châtaignes | Le kg | 23.10€ |
| Escargots de Bourgogne en coquille | La douzaine | 7.30€ |
| Crème de foie de canard aux mangues | Le kg | 26.50€ |
| Terrine de foie de canard aux pruneaux | Le kg | 26.50€ |
| Terrine de lapin | Le kg | 27.50€ |
| Ballotine de Foie gras de Canard nature | Le kg | 155€ |
| Ballotine de Foie gras de Canard aux figes | Le kg | 145€ |

Les entrées chaudes

| | | |
|--|---------|-------|
| Bouchée à la reine et ris de veau | L'unité | 4.60€ |
| Boudin blanc brioché | L'unité | 4.40€ |
| Feuilleté d'escargots aux champignons lentins | L'unité | 5.60€ |
| Vol au vent fruits de mer, écrevisses, quenelles, filets de daurade, moules et champignons | L'unité | 6€ |

Les poissons et les crustacés froids

| | | |
|---------------------------------------|---------|--------|
| Saumon label rouge fumé par nos soins | Le kg | 80€ |
| Aspics aux écrevisses et œuf poché | L'unité | 4.50€ |
| Aspics au saumon fumé et œuf poché | L'unité | 4.50€ |
| Galantine de poisson | Le kg | 48.30€ |
| Médailon de saumon aux petits légumes | Le kg | 48.30€ |

Les poissons et les crustacés chauds

| | | |
|---|------------|--------|
| Coquille St Jacques (noix de St Jacques, fruits de mer) | L'unité | 7.50€ |
| Quenelle de dorade (2 pièces avec champignons, écrevisses, sauce homardine) | La portion | 10.50€ |
| Pavé saumon sauce échalotes confites | La portion | 9.50€ |

Les viandes cuisinées

| | | |
|---|------------|--------|
| Filet de canette sauce vin rouge accompagné de carottes anciennes et de purée de patates douces | La portion | 10.50€ |
| Filet mignon de porc en croute sauce chablis accompagné de gratin dauphinois et d'une julienne de légumes | La portion | 10.30€ |
| Jambonnette de volaille farcie au boudin blanc (250gr) accompagnée de gratin dauphinois et de légumes oubliés | La portion | 7.50€ |
| Pavé de filet de bœuf sauce morilles (160gr) accompagné de gratin dauphinois et de légumes oubliés | La portion | 14.50€ |
| Caille de Chaland farcie aux griottes avec une sauce griottine accompagnée de purée de patates douces | La portion | 11.50€ |

Les fromages

Vous trouverez, sous notre cloche de fromages, notre sélection de fromages affinés :

Epoisses, Chaource, Soumaintrain, Brillat Savarin, Mont d'Or, Comté.

Les pains spéciaux

Afin d'accompagner aux mieux votre repas, nous vous proposons un choix de pains de fabrication maison aux céréales et de type bucheron (farine de seigle et de lin).

Les buches de Noël (pour 4 à 6 personnes)

| | | |
|---|------------|----|
| La Carachoc Mousse chocolat lactée, cœur crémeux caramel accompagné d'un croquant Spéculos et d'un biscuit génoise | La portion | 4€ |
| La Griottine Crème chantilly parfumée au kirsch avec griottes, mousse chocolat noir, génoise chocolat | La portion | 4€ |
| La Coco-mangue Mousse noix de coco, cœur de mangue, croquant passion-mangue, biscuit génoise | La portion | 4€ |

Vous pourrez retrouver en boutique une sélection de vin de fêtes rouge et blanc, de champagne, de rhum, de whisky....

Afin de composer vos corbeilles de fruits, venez découvrir un choix de fruits exotiques.

Pour vous garantir la qualité de nos services, vos commandes devront nous parvenir au moins 10 jours à l'avance.

Nous vous remercions également de prévoir un chèque de caution pour le prêt des plats de porcelaine.

Nous restons à votre disposition pour vous apportez des conseils, n'hésitez pas à nous contacter soit par téléphone au 03.86.82.82.16 ou par courriel : compta@maison-paillot.com